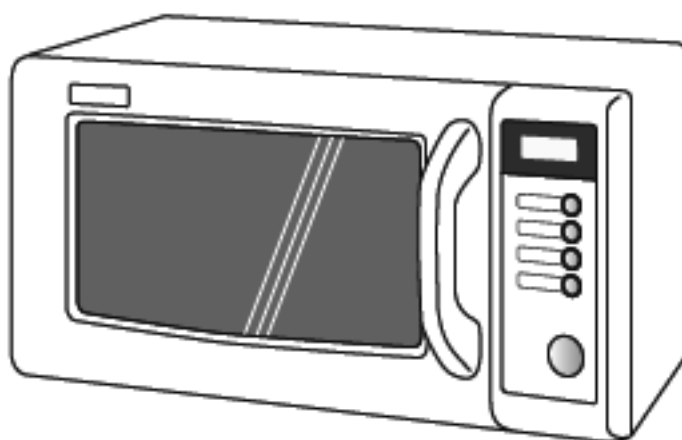


# SHARP

## PROFESSIONELL MIKROVÅGSUGN



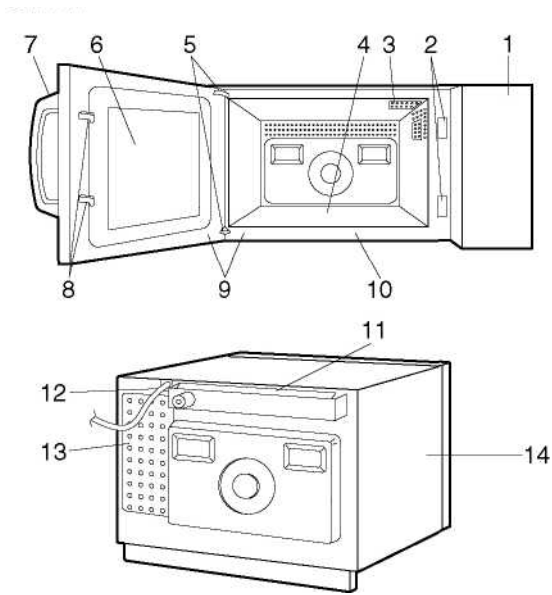
R-15AM 1000W (IEC 60705)

### Innehåll

DELARNAS BENÄMNINGAR.....	1
VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	2
INSTALLATIONSANVISNINGAR.....	4
TILLBEHÖR .....	4
ÅTGÄRDER FÖRE START .....	4
EFFEKTNIVÅER .....	5
ANVÄNDA UGNEN .....	5
ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER .....	6
ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER .....	7
INNAN DU RINGER EFTER SERVICETEKNIKER .....	8
SKÖTSEL OCH RENGÖRING .....	8
HANDLEDNING .....	9
TEKNISK INFORMATION .....	12

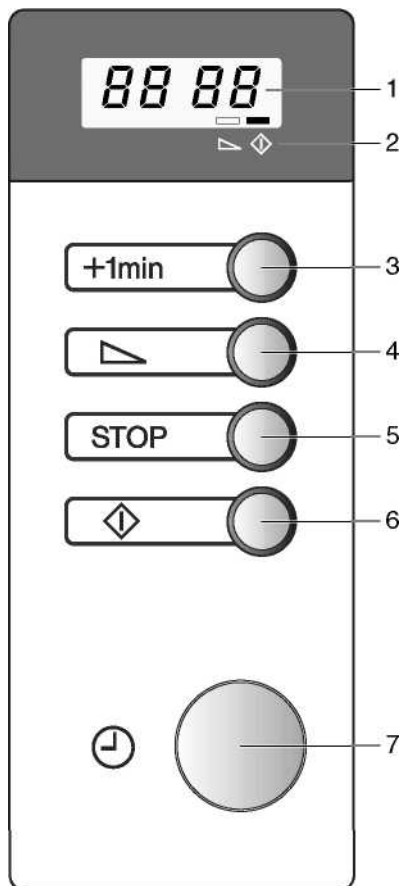
# DELARNAS BENÄMNINGAR

## UGN



- 1 Manöverpanel
- 2 Öppningar för lucklås
- 3 Ugnslampna
- 4 Keramisk botten (ej löstagbar)
- 5 Luckgångjärn
- 6 Lucka
- 7 Handtag för lucköppning
- 8 Luckans säkerhetsparrar
- 9 Lucktätning och tätande ytor
- 10 Ugnsöppningens kant
- 11 Ventilationsskydd och -öppningar
- 12 Nätsladd
- 13 Öppningar för luftintaget
- 14 Ytterhölje

## MANÖVERPANEL



### SIFFERFÖNSTER OCH INDIKATORER

Indikatorerna blinkar eller börjar lysa just ovanför respektive symbol, enligt vad som står i informationen. När en indikator blinkar trycker du på motsvarande knapp (med samma symbol) eller utför lämplig åtgärd.

Effektnivå Tillagning pågår

- 3 +1 min
- 4 **EFFEKTIVÅ**
- 5 **STOP**
- 6 **START**
- 7 **TIDUR**

# VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS SÄKERHETSINSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

## För att undvika brandfara

1. **Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan tillsyn då den används. För högt effektläge eller för lång tillagningstid kan överhettas maten, vilket kan leda till att den fattar eld.**
2. Ugnen är inte konstruerad för att byggas in i vägg eller skåp.
3. Eluttaget ska vara lättåtkomlig, så att kontakten snabbt kan tas ur uttaget i en nödsituation.
4. Ugnen ska anslutas till 230 V, 50 Hz växelström med minst 16 A trög säkring eller automatsäkring. Då två ugnar används, ska varje enskild ugn kopplas via minst 16 A trög säkring eller automatsäkring.
5. Ugnen bör ha en egen strömkrets.
6. Placera inte ugnen i närheten av någon värmekälla, till exempel en vanlig ugn.
7. Placera inte ugnen på platser med hög luftfuktighet eller där fukt kan ansamlas.
8. Förvara eller använd inte ugnen utomhus.
9. **ÖPPNA INTE LUCKAN om maten börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ur kontakten och låt svalna så att det inte börjar brinna.**
10. **Använd endast mikrovågssäkra kärl och tillbehör. Se HANDELNING på sidan 8. Kontrollera alla tillbehör så att du vet att de är lämpliga för mikrovågsugn.**
11. **Lämna inte ugnen obebakt när du använder kärl av plast, papper eller andra brännbara ämnen.**
12. **Rengör den keramiska botten och ugnens övriga invändiga ytor efter användning. Ytorna ska vara torra och fria från fett. Fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.**
13. Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.
14. Blockera inte ventilationsöppningarna.
15. Ta bort alla metallförslutningar, påsförslutare etc. från mat och matförpackningar. Den ljusbåge som bildas mot metallytor kan orsaka brand.
16. Använd inte mikrovågsugnen för stekning med olja eller för att värma olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.
17. Använd bara speciella mikrovågspopcorn.
18. Förvara inte mat eller tillbehör i ugnen.
19. Kontrollera inställningarna efter start så att ugnen fungerar på avsett sätt.
20. För att undvika överhettning och brand måste man vara särskilt försiktig vid matlagning eller värmning av mat med hög halt av socker eller fett, t ex korv eller pajer.
21. Se motsvarande råd i denna handbok och i det bifogade kokboksavsnittet.

## För att undvika risken för skador

### VARNING:

1. Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Kontrollera först följande:
  - a) **Luckan:** Se till att luckan stänger ordentligt och att den inte är sned eller skev.
  - b) **Gångjärnen och luckans säkerhetsspärrar:** Se till att de inte är sönder eller sitter löst.
  - c) **Luckans tätning och tätningsytor:** Se till att de inte är skadade.  
**Ungens och luckans insida:** Se till att de inte är bucklade.
  - d) **Nätsladden och kontakten:** Se till att de inte är skadade.
2. Om luckan eller dess tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den reparerats av en kompetent tekniker.
3. **Du får aldrig justera, modifiera eller reparera ugnen själv. Det är riskabelt för var och en, som inte är utbildad för ändamålet, att utföra service- eller reparationsarbeten då ytterhöljet avlägsnas. Höljet skyddar dig mot mikrovågsstrålningen.**
4. Du får inte använda ugnen med öppen lucka eller förändra luckans säkerhetsspärrar på något sätt.
5. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan lucktätningen och de tätande ytorna.
6. Låt inte fett eller smuts samlas på lucktätningen eller angränsande ytor. Följ instruktionerna för "SKÖTSEL OCH RENGÖRING" på sidan 7.
7. Personer med **PACEMAKER** ska fråga läkare eller pacemakerns för att kunna vidta rätt åtgärder i samband med mikrovågsugnar.

### För att förebygga risker för elektriska stötar

1. Du får aldrig någonsin ta bort ugnens ytterhölje.
2. Spill inte mat eller stick in andra föremål i luckans låsöppningar eller i ventilationsöppningarna. Vid eventuellt spill ska ugnen omedelbart stängas av och kontakten tas ur. Tillkalla sedan SHARP-servicetekniker.
3. Nätsladden eller kontakten får aldrig doppas i vatten eller annan vätska.
4. Låt inte nätsladden hänga över bordskanten eller över arbetsytor.
5. Håll nätsladden borta från heta ytor, speciellt från ugnens baksida.
6. Försök aldrig att byta ut ugnslampan själv eller låta en elektriker som inte är auktoriserad av SHARP göra det. Om ugnslampan går sönder kontaktar du återförsäljaren eller en auktoriserad SHARP-servicetekniker.
7. Om ugnens nätsladd blir skadad måste den bytas mot en specialsladd. Bytet måste göras av en av SHARP auktoriserad servicetekniker.

## För att undvika riskerna för explosion och stötkokning

### VARNING:

1. Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna, kärl eftersom dessa kan explodera.
2. **Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn finns risk för fördröjd stötkokning. Hantera kärnen försiktigt, då de tas ur ugnen.**
3. Använd aldrig slutna kärl. Ta bort förslutningar och lock före användning. Slutna kärl kan explodera, eftersom trycket i dem ökar även efter det att ugnen stängts av.
4. Var aktsam då du värmer vätska i ugnen. Använd kärl med vid öppning, så att bubblor kan avgå.

**Värm aldrig vätska i kärl med smal hals, t.ex. vissa nappflaskor, eftersom innehållet kan svämma över kärlets kant och ge brännskador.**

För att undvika plötslig stötkokning med översvallning och risk för brännskador:

1. Använd inte för lång uppvärmningstid (se sidan 9).
  2. Rör om i vätskan innan den värms/återuppvärms.
  3. Vi rekommenderar att du placerar en glasstav eller liknande redskap (inte av metall) i vätskan.
  4. Låt vätskan stå åtminstone 20 sekunder i ugnen efter uppvärmning för att förebygga fördröjd stötkokning.
5. **Koka inte ägg med skal och värm inte hela hårdkokta ägg i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera även efter det att värmningen i mikrovågsgugnen är avslutad. För att koka eller återuppvärma ägg, som inte är knäckta och omrörda, ska du sticka hål i vitan och gulan, annars kan ägget explodera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer dem i mikrovågsugnen.**
  6. Stick hål i skalet på potatis och frukt samt i skinnet på korvar innan de lagas till, annars kan de explodera.

## För att undvika risken för brännskador

### VARNING:

**Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar måste alltid röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan matning för att undvika brännskador.**

1. Använd grytlappar eller grillvante då maten tas ur ugnen, för att undvika brännskador.
2. Öppna kärl, påsar med mikropopcorn och ugnskokningspåsar med öppningen riktad bort från ansikte och händer. Risk för ånga och stötkokande vätska.
3. **För att undvika brännskador ska alltid matens temperatur provas och maten röras om innan servering. Var särskilt noga med temperaturen på mat och dryck till spädbarn, barn och äldre.**
4. Kärlets temperatur ger ingen riktig uppfattning om matens eller dryckens temperatur. Kontrollera därför alltid matens temperatur.
5. Stå alltid ett stycke från ugnsluckan då den öppnas för att undvika brännskador av ånga och värme.
6. Dela alltid fyllda bakade rätter efter värmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.
7. Håll barn borta från luckan för att förhindra brännskador.
8. Rör inte ugnens baksida, eftersom den blir het.

## Undvik risker då barn använder ugnen

### VARNING:

**Låt endast barn använda ugnen utan övervakning efter att ha instruerat dem noga, så att barnen kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.**

1. Du får inte luta dig mot eller stödja dig på ugnsluckan. Lek inte med ugnen och använd den inte som en leksak. Små barn måste övervakas så att de inte leker med ugnen.
2. Barn måste lära sig alla viktiga säkerhetsinstruktioner: att använda grytlappar, att vara försiktiga då de tar bort lock över maten, ta särskild hänsyn till förpackningar (tex material som blir heta) som gjorts för att maten ska bli krispig, då dessa kan bli extra heta.

## Övriga varningar

1. Ändra aldrig ugnen på något sätt.
2. Flytta inte ugnen när den är i drift.
3. Denna ugn är avsedd för matlagning och får endast användas för att laga mat. Den är inte lämplig för användning i laboratorier.

## För att främja problemfri användning av din ugn och undvika skador.

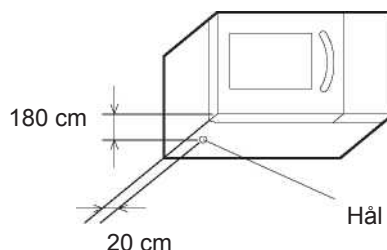
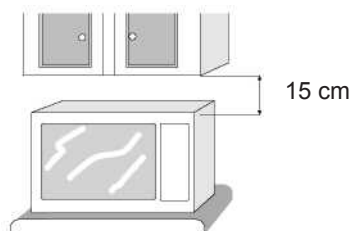
1. Starta aldrig ugnen när den är tom. Det kan skada ugnen.
2. Om du använder en brynskål eller självvärmande material, ska du alltid ställa ett värmeisolerande underlägg, tex en porslinstallrik, under för att förhindra skador på ugnens keramiska botten. Den angivna tiden för förvärmning av de olika rätterna får inte överskridas.
3. Använd inte metalltillbehör. De reflekterar mikrovågor och kan orsaka elektriska överslag. Ställ aldrig in konservburkar i ugnen.
4. Placera ingenting på ytterhöljet då ugnen används.

## OBS

1. Om du är osäker på hur ugnen ska anslutas, ta kontakt med en behörig elektriker.
2. Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan hållas ansvariga för skador på ugnen eller personskador som är en följd av felaktiga elektriska anslutningar.
3. Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens väggar eller runt luckans tätningslist och tätande ytor. Detta är helt normalt och betyder inte att mikrovågor läckt ut eller att ugnen ej fungerar riktigt.

# INSTALLATIONSANVISNINGAR

1. Ta bort allt förpackningsmaterial inuti ugnen. Ta bort all blå skyddsfilm från ugnens utsida.
2. Kontrollera noga att ugnen inte har synliga skador.
3. Placera ugnen på en plan, jämn yta, som är tillräckligt stadig för att tåla belastningen av ugnens vikt och den tyngsta maträtt, som ska lagas i ugnen.
4. Se till att det finns minst 15 cm tomt utrymme ovanför ugnen.
5. Anslut ugnens kontakt ordentligt till ett jordat standarduttag för elektrisk ström (230 V, 50 Hz).
6. Ugnen kan sättas fast på en bänkyta eller ett bord. Det finns ett skruvhål i ugnens undersida. När du har placerat ugnen där den ska stå borrar du ett hål genom bänken eller bordet för en 5 mm självgående skruv. Hålet ska placeras 20 mm in från ytterhöljets vänstra sida och 180 mm in från ugnskanten utan lucka.



## TILLBEHÖR

Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- Bruksanvisning
- Varningsblad (SPECIELLA INSTRUKTIONER OCH VARNINGAR: beteckning TCAUHA 276 WRRZ)

### OBS:

- När du beställer tillbehör hos återförsäljaren eller SHARPs auktoriserade servicetekniker ska du ange två beteckningar: delens benämning och ugnens modellnamn.
- Modellnamnet står på mikrovågsugnens lucka.

## ÅTGÄRDER FÖRE START

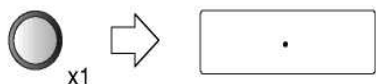
Koppla in ugnen.

1. I sifferfönstret ser du symbolerna:



2. När du trycker på **STOP** visar sifferfönstret:

### STOP



### Använd STOP-knappen

Använd **STOP**-knappen till att:

1. Radera ett misstag du gjort under programmeringen.
2. Tillfälligt stoppa ugnen när matlagning pågår.
3. Avbryta ett program under matlagning genom att trycka två gånger.

# EFFEKTNIVÅER

Ungen har fem effektnivåer. Följ de råd som finns i receptavsnittet för vilken effektnivå du ska välja.

I allmänhet gäller följande rekommendationer:

100% (1000 W) för snabb tillagning eller upphettning, t.ex. soppor, grytor, burkmat, heta drycker, grönsaker, fisk, osv.

70% (700 W) för längre tillagning av kompaktare mat, t.ex. köttfärslimpa och färdigrätter, och även för känslig mat som ostsås och sockerkaka. Med den här lägre inställningen kokar såsen inte över och maten tillagas jämnt utan att de yttre partierna blir överkokta.

50% (500 W) rekommenderas för kompaktare mat som tar lång tid att tillaga på vanligt sätt, t.ex. biffrätter, så att köttet blir mört.

30% (300 W) för upptining. Välj den här inställningen så sker en jämn upptining av maten. Inställningen passar också bra för ris, pasta och äggkräm.

10% (100 W) För försiktig upptining, t.ex. av bakverk.

Du ställer in effekten genom att trycka på **EFFEKTNIVÅKNAPPEN** till önskad nivå visas. Om du trycker en gång på **EFFEKTNIVÅKNAPPEN** visas 10 OP (P=procent). Råkar du trycka förbi den önskade nivån fortsätter du att trycka på **EFFEKTNIVÅKNAPPEN** tills nivån visas igen. Om du inte väljer någon nivå anges 100 % automatiskt.

# ANVÄNDA UGNEN

Ugnen kan programmeras för upp till 30 minuter. (30.00) Steglängden för tillagningstiden (upptining) varierar från 10 sekunder till 1 minut. Hur många sekunder som läggs till beror på den totala tillagningstiden (upptiningstiden), i enlighet med tabellen nedan.

## Tillagningstid

0-5 minuter

5-10 minuter

10-30 minuter

## Steglängd

10 sekunder

30 sekunder

1 minut

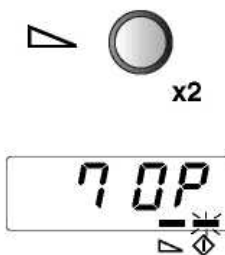
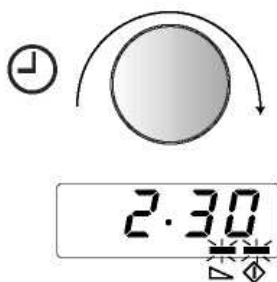
### Exempel:

Anta att du vill värma en soppa under 2 minuter och 30 sekunder med effekten 70 %.

1. Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida **TIDURET** medsols. (2 min och 30 s.)

2. Ange önskad effekt genom att trycka på **EFFEKTNIVÅKNAPPEN** två gånger.

3. Starta tillagningen genom att trycka på **START**.



### OBS:

- Om luckan öppnas under pågående matlagning stoppas tillagningstiden i sifferfönstret automatiskt. Du startar nedräkningen av tillagningstiden igen genom att stänga luckan och trycka på **START**.
- Om du vill veta vilken effektnivå som används under pågående matlagning trycker du på **EFFEKTNIVÅKNAPPEN**. Effektnivån visas så länge du trycker ner **EFFEKTNIVÅKNAPPEN**.
- Det går att vrida **TIDURET** både med- och motsols. Om du vrider moturs minskas tillagningstiden stegvis från 30 minuter.

# ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER

## 1. UPPREPAD TILLAGNING

Du kan ange upp till 3 steg för en tillagningssekvens.

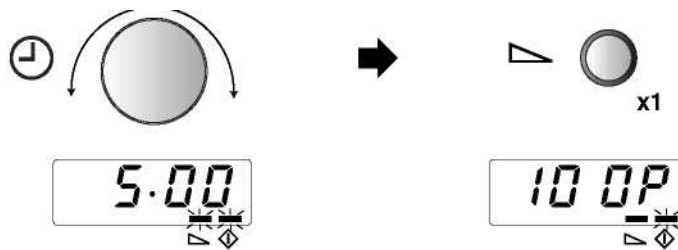
Du kan ange tillagningstider på upp till 30 minuter för varje steg. Den totala tillagningstiden är maximalt 30 minuter.

### Exempel:

**För tillagning:** 5 minuter med effekten 100 % (steg 1)  
16 minuter med effekten 30 % (steg 2)

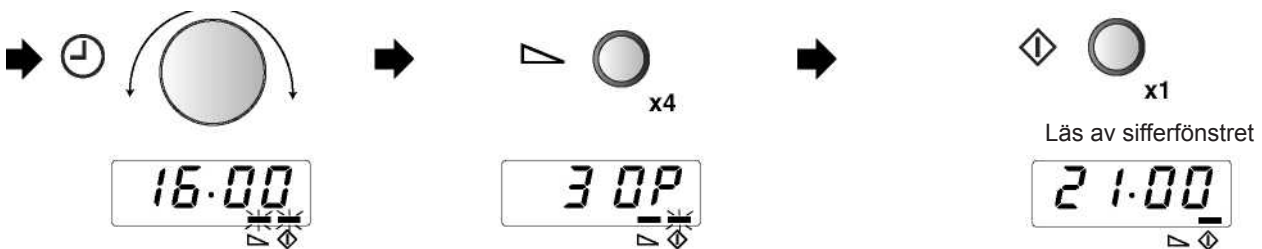
### STEG 1

1. Ange önskad tillagningstid genom att vrida på **TIDURET**.
2. Välj önskad effektnivå genom att trycka på **EFFEKTIVÅKNAPPEN** en gång.



### STEG 2

3. Ange önskad tillagningstid genom att vrida på **TIDURET**.
4. Välj önskad effektnivå genom att trycka på **EFFEKTIVÅKNAPPEN** fyra gånger.
5. Tryck på **START** en gång för att påbörja tillagningen.



Ugnen börjar att tillaga maten under 5 minuter på 100 % och sedan under 16 minuter på 30 %).

### OBS:

Om den totala tillagningstiden är över 30 minuter visar sifferfönstret **EE**. Tryck på **STOP** och programmera om.

# ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER

## 2. MINUT PLUS-FUNKTION

Med knappen **+1min** styr du följande två funktioner:

**a. Omedelbar start**

Du kan påbörja tillagningen direkt med effektnivån 100% under en minut genom att trycka på **+1min**.

**b. Förläng tillagningstiden**

Du kan förlänga tillagningstiden i steg om 1 minut och du trycker ner knappen medan ugnen används. Maxtiden är 30 minuter.

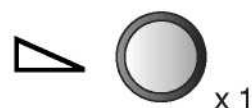


## 3. KONTROLLERA EFFEKTNIVÅN

Du kan kontrollera effektnivån under pågående tillagning genom att trycka på **EFFEKTNIVÅKNAPPEN**.

Effektnivån visas så länge du trycker ner **EFFEKTNIVÅKNAPPEN**.

Ugnen fortsätter att räkna ner även om sifferfönstret visar effektnivån.





# SKÖTSEL OCH RENGÖRING

RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT ALLA MATRESTER – Håll ugnen ren, annars kan dess ytskikt förstöras. Det kan ge förkortad livslängd och risk för farliga situationer.

## VIKTIGT FÖR DIN SÄKERHET:

ANVÄND INTE I HANDELN FÖREKOMMANDE UGNRENGÖRINGSMEDEL, SLIPANDE, HÅRDA RENGÖRINGS- ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV MIKROVÅGSUGNEN.  
SPRUTA INTE VATTEN DIREKT PÅ UGNEN. DET KAN ORSAKA ELEKTRISKA STÖTAR, LEDA ELSTRÖM ELLER SKADA UGNEN.  
UGNEN FÅR INTE RENGÖRAS MED EN VATTENSTRÅLE.

## Ugnens utsida

Utsidan av ugnen kan enkelt rengöras med en mild diskmedelslösning och vatten. Se till att tvättmedlet torkas bort med en fuktig trasa och torka av ytan med en mjuk trasa.

## VAR FÖRSIKTIG:

ANVÄND INTE UGNEN UTAN VENTILATIONSSKYDDET.

## Manöverpanel

Använd endast en trasa fuktad med vatten och torka av panelen tills den är ren. Undvik att använda för mycket vatten. Använd inte någon sorts kemikalier eller slipande rengöringsmedel. Om du gör det kan manöverpanelen skadas och knapparna sluta fungera.

## OBSERVERA gäller endast i TYSKLAND:

Denna ugn måste kontrolleras minst en gång årligen av en expert (SHARP Service). Resultatet ska protokollföras. Kunden ansvarar i Tyskland för att årlig kontroll genomförs av en av SHARP auktoriserad servicetekniker.

## Ugnens insida

1. För lättare rengöring borstar du bort spill och stänk med en mjuk, fuktig tygtrasa eller svamp efter dagens användning. För grövre spill används mild diskmedelslösning. Torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester är borta. Ansamlade matrester kan bli överhettade och börja ryka eller fatta eld, och orsaka ljusbågar.
2. Håll alltid ugnens keramiska botten ren. Fettrester inne i ugnen kan bli överhettade, börja ryka eller till och med fatta eld nästa gång ugnen används.

## VAR FÖRSIKTIG:

TA INTE BORT UGNENS KERAMISKA BOTTEN.

3. Se till att inte tvättmedel eller vatten kommer in genom de små ventilationshål i väggen. Det kan orsaka skada på ugnen.
4. Spruta inte något rengöringsmedel inne i ugnen.

## Lucka

Ta bort spill och stänk på luckan genom att regelbundet göra ren luckans båda sidor, tätlistor och de tätande ytorna med mjuk, fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel.

# INNAN DU RINGER EFTER SERVICETEKNIKER

## Kontrollera följande innan du ringer efter hjälp.

1. Strömförsörjning Kontrollera att kontaktdonet är ordentligt anslutet till ett lämpligt vägguttag. Kontrollera att säkring/automatsäkring fungerar som den ska.
2. När luckan öppnas: Lyser ugnslampan? JA \_\_\_ NEJ
3. Placera en kopp med 1,5 dl vatten i ugnen och stäng luckan ordentligt. Programmera ugnen för en minut vid 100%. Starta ugnen.
  - a) Tänds ugnslampan? JA \_\_\_ NEJ
  - b) Fungerar ventilationen? JA \_\_\_ NEJ (Kontrollera luftflödet genom att hålla handen över ventilationsöppningarna.)
  - c) Plingar tiduret efter 1 minut? JA \_\_\_ NEJ
  - d) Slocknar indikatorn för matlagning pågår? JA \_\_\_ NEJ
  - e) Är vattnet varmt när tiden går ut? JA \_\_\_ NEJ

Om du svarat "NEJ" på någon av frågorna, ringer du återförsäljaren eller en av SHARP auktoriserad servicetekniker och rapporterar resultatet av kontrollen.

# HANDLEDNING

## Bra att veta om mikrovågor

Mikrovågorna gör att vattenmolekylerna i maten börjar svänga. Den friktion som då uppstår ger värme som kan användas för att tina upp eller tillaga maten.



## Lämpliga redskap

### Glas, keramiskt glas och porslin

Värmetåliga redskap av glas, keramiskt glas eller porslin är lämpliga. Redskapen får dock inte innehålla metall (t ex blykristall) eller vara metallpläterade (t ex guldkantade eller med koboltblå dekor).

### Glas, porslin, keramik, plast, papper osv.



### Keramik

är vanligen lämpligt men kärlen måste vara glaserade. Om man använder kärl som inte är glaserade kan fukt absorberas i kärlet så att det värms upp. Detta kan göra att kärlet spricker.

### Skålar av plast och papper

Värmetåliga och mikrovågssäkra plastredskap eller papperskärl är lämpliga till upptining, värmning och tillagning. Följ tillverkarens instruktioner.

### Plastförpackningar för mikrovågsugn

eller värmetåliga förpackningar är lämpliga för övertäckning och inslagning av mat. Följ tillverkarens instruktioner.

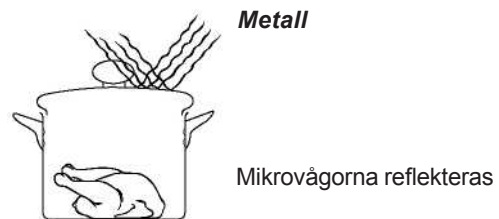
### Stekpåse

kan användas i mikrovågsugn. Förslut inte påsen med metallklämman då klämman kan orsaka att plasten i påsen smälter. Stäng påsen med snöre och stick flera hål i den med en gaffel. Plastfilm som inte är värmetålig, t ex sådan folie som används för att hålla matvaror fräscha, ska inte användas i mikrovågsugn.

### Metall

ska som regel inte användas i mikrovågsugn eftersom mikrovågorna inte kan gå genom metall och nå maten innanför.

Det finns dock några undantag: Små bitar av aluminiumfolie kan användas för att täcka delar för att förhindra att de tinas upp eller tillagas för snabbt (t ex kycklingvingar).



Små steknålar av metall och aluminiumformar (färdigförpackad mat) kan användas. De måste dock vara små i förhållande till maten. Aluminiumkärl måste t ex vara fyllda till åtminstone mellan 2/3 och 3/4 med mat. Vi rekommenderar att maten flyttas till mikrovågssäkra kärl.

När aluminiumformar eller andra metallredskap används måste de placeras minst 2 cm från ugnens innerväggar. Annars kan ugnens insida skadas av elektriska överslag.

Använd inte redskap med metallinlägg, metalldelar eller utskjutande metalldelar som skruvar, band eller handtag.

## Test av redskap

Gör följande test om du är osäker på om ett visst redskap är mikrovågssäkert: Placera redskapet i ugnen, sätt ett glas med ca 1,5 dl vatten på eller bredvid redskapet och kör mikrovågsugnen vid 100 % effekt under 1 till 2 minuter. Om redskapet fortfarande känns kallt eller ljust är det lämpligt för användning i mikrovågsugn. Testa inte plastskålar på detta sätt eftersom plasten kan smälta.

## INFORMATION OM EFFEKTNIVÅER

### 100% - 70%:

Denna höga effekt är perfekt för att återuppvärma mat. Du kan också använda den för att få mat att koka, t ex vatten, och därefter tillaga med lägre effekt (t ex ris eller nudlar).

### 60% - 40%:

För längre tillagningstider och för mera kompakta matvaror.

### 30% - 20%:

För försiktig tillagning och känsliga rätter. Även för sjudning efter uppkokning eller för nudlar och ris.

### 10%:

Den låga effektnivån används huvudsakligen för upptining men också vid tillagning av mycket känsliga rätter, t ex ostsås.

Vi rekommenderar att maten täcks över vid tillagning eller återuppvärmning. Du kan dessutom stänka lite vatten över maten (ev saltat vatten eller t o m buljong).

Vattenångan håller maten fuktig och bidrar också till snabbare tillagning.

## TILLAGNINGSTABELLER OCH RECEPT

	Maträtt	Start-temp.	Mikrovågs-effektnivå	200 g	400 g	600 g	Kommentar
<b>UPPTINING</b>	Kött	-18°C	10 %	ca 5'30"	ca 10'	ca 15'	Vänd efter halva upptiningstiden. Låt stå ca 15 minuter.
	Fågel	-18°C	10 %	ca 7'	ca 10'30"	ca 15'	
	Fisk	-18°C	10 %	ca 5'30"	ca 10'	ca 15'	
	Frukt	-18°C	10 %	ca 5'20"	ca 9'	—	
	*Kaka (ej frukt eller ost)	-18°C	10 %	ca 2'	ca 3'	ca 4'	
	*Kaka med fyllning	-18°C	10 %	ca 1'50"	ca 2'50"	—	
	Skaldjur	-18°C	10 %	ca 5'30"	ca 9'	ca 14'	
	**Kallt kött	-18°C	10 %	ca 5'20"	ca 7'	ca 9'30"	
<b>VÄRMNING</b>	Klar soppa	5±2°C	100 %	ca 1'20"	ca 2'40"	ca 3'50"	Täck med mikrovågsfolie eller lock. Rör om ordentligt återuppvärmning.
	Redd soppa	5±2°C	100 %	ca 1'30"	ca 3'	ca 4'	
	Gryta	5±2°C	100 %	ca 1'30"	ca 3'	ca 4'20"	
	Nudlar, tillbehör	5±2°C	100 %	ca 1'30"	ca 2'30"	ca 3'30"	
	Ris, tillbehör	5±2°C	100 %	ca 1'30"	ca 2'30"	ca 3'30"	
	Potatis, tillbehör	5±2°C	100 %	ca 1'30"	ca 2'30"	ca 3'40"	
	Grönsaker, tillbehör	5±2°C	100 %	ca 1'30"	ca 2'30"	ca 3'30"	
	Kokta bönor	5±2°C	100 %	ca 1'30"	ca 2'30"	ca 3'40"	
	Gulash, ragu	5±2°C	100 %	ca 1'45"	ca 2'45"	ca 3'20"	
	*Kött	5±2°C	100 %	ca 1'10"	ca 2'	—	
	*Korv	5±2°C	100 %	ca 25-30 s	40 s	50 s	
	<b>TILLAGNING</b>	Potatis, tillbehör	20±2°C	100 %	ca 3'30"	ca 6'30"	ca 8'
Grönsaker, tillbehör		20±2°C	100 %	ca 3'30"-4'	ca 7'	ca 8'	

\*per portionsbit (1, 2, 3 st) ej i gram. \*\*Ta bort upptinade delar. Låt stå i ca 15 minuter.

## TILLAGNINGSTABELLER OCH RECEPT

	Maträtt	Int. temp.	Mikrovågs-effektnivå	1 st	2 st.
<b>SPECIAL</b>	Wienerbröd	20±2°C	100 %	ca 10 s	-
	*Munk/Berliner	20±2°C	100 %	ca 9 s	ca 14 s
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100 %	ca 20 s	ca 27 s
	*Hamburgare	5±2°C	100 %	ca 1'	ca 1'50"
	*Ostburgare	5±2°C	50 %	ca 1'50"	ca 3'
	Rostat bröd och bacon (40 g)	20±2°C	100 %	15 s	-
	Äggröra och bacon (140 g)	5±2°C	100 %	50 s	-

\*per portionsbit (1, 2 st) ej i gram.

## Recept



### Äggröra

Vispa ihop två ägg med salt, peppar och lite mjölk. Tillaga ca 1 min 10 s/45 s/45 s, rör om totalt tre gånger under tillagningstiden.



### Bacon

Placera 2 tunna skivor mellan hushållspapper och tillaga ca 45 s.



### Toast Hawaii

Rosta bröd och bred smör på. Lägg en skinkskiva, ananas och ost på en tallrik och tillaga ca 40 s. Efter tillagning flyttas allt till det bredda brödet.



### Varm choklad med grädde

Häll 1,5 dl mjölk i en stor kopp. Tillsätt 30 g mörk choklad (i tunna bitar). Rör om och tillaga under 1 min 20 s. Rör om ytterligare en gång under koktiden. Lägg på lite vispad grädde och garnera med kakaopulver.



Alla dessa recept tillagas vid 100 % mikrovågseffekt.



# TEKNISK INFORMATION

Växelströmsnät	230 V, 50 Hz, enfas
Säkring/automatsäkring	16 A (trög)
Effektbehov	1,55 kW
Uteffekt	1000 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Yttermått	520 mm (bredd) x 309 mm (höjd) x 424 mm(djup)
Ugnens innermått	351 mm (bredd) x 211 mm (höjd) x 372 mm (djup)
Ugnsvolym	28 liter
Jämn tillagning	roterande antennsystem
Vikt	ca 18 kg